Banankake med sitron



Ingredienser

225 g sukker
300 g hvetemel
1,5 ts bakepulver
1 ts natron
3,5 dl melk
1 dl sitronsaft
75 g smør
2 egg
2 bananer

Glasur:
3 dl melis med sitronsmak

Pynt:
gule og brune Non Stop

Fremgangsmåte

Bland alle tørre ingredienser sammen. Rør sammen melk, sitronsaft, smeltet smør og most banan. Pisk sammen eggene med en gaffel og tilsett. Bland med det tørre til en jevn deig.

Ha deigen i en rund kakeform (24 cm i diameter) med bakepapir i bunnen. Stek kaken på nederste rille i ovnen ved 180°C i ca 50 min. Avkjøl kaken helt i formen. Løsne kaken fra formen med en skarp kniv og ta den ut av formen. Fjern bakepapiret. Sett kaken på et passende fat.

Rør sammen melis og litt vann til en fin og gul melisglasur. Glaser kaken og pynt med noen gule og brune Non Stop.

Tips

Du kan også steke deigen i to brødformer (1 liter hver). Kakene trenger da noe kortere steketid.

Kaken er også kjempegod dersom den glaseres med sjokoladeglasur.

© 2004 - 2026: Det søte liv. Med alle rettigheter.

Source URL: https://www.detsoteliv.no/oppskrift/banankake-med-sitron